

م ق م : ١٣٢-١/ ٢٠٠٥

كودكس : ٥٧ / ١٩٨١

منتجات الطماطم المحفوظة

الجزء الاول :

مركزات الطماطم

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

دتاريخ الاعتماد : ١٧ / ٤ / ٢٠٠٥

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع بـه فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونيـة أو ميكانيكيـة أو خلافهـا ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م ١٣٢-١ / ٢٠٠٥

كودكس ٥٧ / ١٩٨١

مقدمة :

م.ق.م ١٣٢-١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" منتجات الطماطم المحفوظة جـ١ : مركزات الطماطم " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٨

و متماثلة فنيـًا مع المواصفة الدولية كودكس ٥٧ / ١٩٨١ الخاصة بـ" منتجات الطماطم المحفوظة جـ١ : مركزات الطماطم " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

منتجات الطماطم المحفوظة

الجزء الاول : مركزات الطماطم

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمنتجات الطماطم المركزة ولا تختص بالمنتجات الشائعة المعروفة مثل الكاتشب أو المنتجات المشابهة ذات التركيز العالى بتركيزات من التوابل المختلفة و المميزة بالإضافات مثل الفلفل –البصل- الخل-السكروز- ....الخ بكميات تغير النكهة والرائحة والطعم لمكونات الطماطم .

٢- التعاريف

٢/ ١ مركزات الطماطم :

هو المنتج المحضر بتركيز العصير الناتج من ثمار الطماطم الناضجة النظيفة السليمة من صنف ليكوبرسيكم اسبولنتم . ب . اميل أو من اصناف اخرى مشابهة ذات اللون الاحمر أو المائل للاحمرار .

ويجهز العصير باستبعاد القشور والبذور واى مواد اخرى صلبة أو خشنة من المنتج النهائى والمحفوظة بطريقة طبيعية – ويجب الا تقل نسبة المواد الصلبة الطبيعية للطماطم فى المنتجات التالية عما يلى:

ومركز الطماطم يدخل فى نطاق مايسمى بيوريه الطماطم وعجينة الطماطم

٢/ ١/ ١ بيوريه الطماطم :

هو مركز الطماطم الذي يحتوي علي مواد صلبة ذائبة بدون أضافة ملح أو أية اضافات اخري بنسبة من ٨ ٪ الي أقل من ١٨ ٪ .

٢/ ١/ ٢ عجينة طماطم : هى مركز الطماطم الذي يحتوى على ٢٤ ٪ أو اكثر من المواد الصلبة الذائبة الطبيعية لمركز الطماطم بدون اضافة ملح أو أية اضافات اخرى .

٢/ ١/ ٣ بيوريه الطماطم المركز (صلصة طماطم XX ٪) :

عبارة عن مركز طماطم يحتوى على مواد صلبة ذائبة طبيعية لمركز الطماطم بدون اضافة ملح أو أية اضافات أخرى بنسبة من ١٨ ٪ الي أقل من ٢٤ ٪ مواد صلبة ذائبة طبيعية لمركز الطماطم .

ويدون أسم صلصة طماطم (**XX** ٪) مع بيوريه الطماطم المركز .

يجوز للمنتج أن يدون نسبة المواد الصلبة الذائبة لبيوريه الطماطم المركز (صلصة) باحدى الطريقتين :

١ - ألاتقل نسبة المواد الصلبة الذائبة لمركز الطماطم الطبيعية بدون إضافة ملح أو أاية إضافات أخرى عن ١٨٪ .

٢ - تدون نسبة المواد الصلبة الذائبة لمركز الطماطم الطبيعية بدون اضافة ملح أو أية اضافات اخرى بين ١٨ – ٢٤ ٪ بفارق ٢٪ من هذا المدى
على سبيل المثال (١٨ : ٢٠ ، ١٩ : ٢١ .... الخ) .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

٣/ ٢ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقرره الصادره عن لجنه دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشان .

٣/ ٣ لا تزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم (٢٣٦٠) الخاصة بحدود المعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية فيما عدا الحدود الخاصة بمعدن الرصاص :
لا تزيد نسبة الرصاص على ١,٥مجم/كجم فى منتجات الطماطم المركزة بجميع أنواعها

٣/ ٤ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٣/ ٥ يجب ان تكون منتجات الطماطم المركزه محضره ومصنعة طبقا لطرق التصنيع الجيد مسترشدا بتوصيات لجنة دستور الأغذية الدولية والجهات الصحية فى هذا الشان وطبقا للمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة .

٣/ ٦ لايقل حجم محتويات العبوة عن ٩٠ ٪ (حجم / حجم) من السعة المائية لها .

٣/ ٧ تكون فترة الصلاحية طبقا للمواصفةالقياسية المصرية رقم ٢٦١٣ الخاصة " بفترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

٣/ ٨ عند فحص منتجات الطماطم المركزه بالطرق المناسبة لاخذ العينات والفحص يجب ان تكون :

٣/ ٨/ ١ خالية من الميكروبات الممرضة وسمومها والمسببة للفساد وسمومها .

٣/ ٨/ ٢ خاليه من الطفيليات .

٣/ ٩ لا تزيد خلايا الفطر والخميرة على ١٠ خليه /جم .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يسمح باضافة ملح الطعام ، توابل ، منتجات خضر طبيعية (الياف – بصل – ٠٠٠) عصير ليمون منفرد او مركز ولا يضاف سكر أو المحليات الاخرى .

٤/ ٢ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية من حيث النكهة الرائحة واللون والقوام والمميز للمنتج .

٤/ ٣ الرقم الهيدروجينى للمنتج فى حدود ٤,٣ (ويجوز تعديل الحموضة فى حاله إرتفاعها عن الرقم المذكور بإضافة نسبة من كربونات أو بيكربونات الصوديوم أوإضافة أحماض عضوية (ماليك – ستريك – طرطريك – لاكتيك) .

٤/ ٤ أن يكون المنتج خالي من أي مواد نباتية غريبة أو أي مواد غير المنتج الاصلي .

٤/ ٥ يجب الا يحتوي المنتج علي عيوب كثيرة سواء ذكرت أو لم تذكر والعيوب الشائعة :
أ – بقع سمراء أو ما يشبه القشور السمراء
ب- بذور أو أجزاء من البذور
ج – قشور طماطم تؤثر علي اللون والحجم
د – مواد نباتية ضارة غير المستخدمة كمتبلات
هـ - شوائب معدنية في حدود ٦٠ مجم / كجم علي أساس عصير تركيزه ٨ ٪ مواد صلبة .
و – أي عيوب أخري مشابهة و غير مرغوبة .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ مع مراعاه ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم (١٥٤٦) الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة – على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية البيانات التالية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية:

٥/ ٢/ ١ اسم الصنف : { بيوريه الطماطم المركز
صلصة طماطم (XX ٪) }

أو { صلصة طماطم (XX ٪)
بيوريه الطماطم المركز }

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى .

٥/ ٢/ ٤ نسبة المواد الصلبة الذائبة لمركز الطماطم الطبيعية بدون اضافة ملح او أية اضافات أخرى

٥/ ٢/ ٥ قائمة المكونات .

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/ ٢/ ٧ عبارة (صنع فى مصر) فى حاله الانتاج المحلى، بلد المنشأ فى حاله الاستيراد .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا لما ورد بالمواصفات القياسية رقم (١٣٠)الخاصة بالطرق القياسية لفحص منتجات الفاكهة .

٧- المصطلحات الفنية

بيورية الطماطم............ tomato puree
بيورية الطماطم المركز............ concentrated Tomato puree
مركز طماطم صلصه............ tomato Concentrated(tomato souce)
عجينه الطماطم............ tomato paste
أجزاء الحشرات............ insect parts
شعر القوارض............ rodent hair
حجارة............ rock
زجاج............ glass
معادن............ metal

٨- المراجع

Codex Standard No.57/1981 for Tomato Concentrates, Processed

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٦) والخاصة بالخضر والفاكهة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات ٠
كلية الزراعة – جامعة عين القاهرة ٠
معامل وزارة الصحة ٠
مصلحة الكيمياء ٠
مصلحة الرقابة الصناعة ٠
معهد التعذية ٠
وزارة التموين ٠
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات ٠
مركز تطوير الأغذية ٠
شركة قها للأغذية المحفوظة ٠
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة ٠
شركة فارم فريش
شركة الكوكاكولا العالمية ٠
الشركة الاسبانية ٠
شركة فرج الله ٠
شركة جهينة ٠
غرفة الصناعات الغذائية ٠
شركة يونيليفر مشرق .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 132-1 / 2005

CODEX : 57 / 1981

PRESERVED TOMATO PRODUCTS

PART –1

TOMATO CONCENTRATES

ICS : 67 . 080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality